Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

TEAM KALORIK

Induktions-Kochplatte

Induction Cooking Plate

Réchaud Electrique à induction

Inductiekookplaat

CE

I/B Version
110218

Art. Nr.: TKG IKP 820

230 V ~ 2900 W

é

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

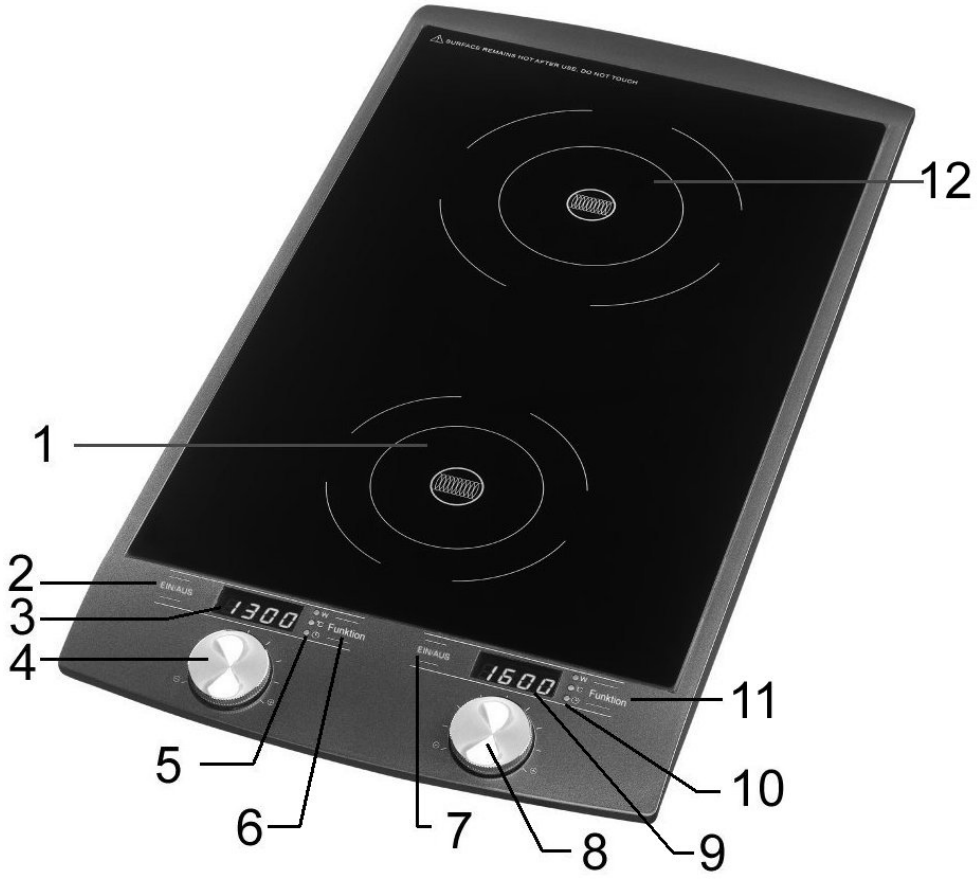


Abb. ähnlich

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

D
Vorderes (kleines) Feld
1. Kochzone
2. Ein-/Aus-Tastschalter
3. Display
4. Einstellrad
5. LED- Anzeige für Leistung, Temperatur und Zeit
6. Funktionswahltaste
Hinteres (großes) Feld
7. Ein-/Aus-Tastschalter
8. Einstellrad
9. Display
10. LED- Anzeige für Leistung, Temperatur und Zeit
11. Funktionswahltaste
12. Kochzone

F
Champ avant (petit)
1. Zone de cuisson
2. Interrupteur marche/arrêt
3. Ecran
4. Bouton rotatif
5. Indicateur LED de la puissance, de la température et du temps
6. Sélecteur de fonction
Champ arrière (grand)
7. Interrupteur marche/arrêt
8. Bouton rotatif
9. Ecran
10. Indicateur LED de la puissance, de la température et du temps
11. Sélecteur de fonction
12. Zone de cuisson

GB
Front (small) field
1. Cooking zone
2. On/off key switch
3. Display
4. Dial
5. LED indicator for power, temperature and time
6. Function selector switch
Back (big) field
7. On/off key switch
8. Dial
9. Display
10. LED indicator for power, temperature and time
11. Function selector switch
12. Cooking zone

NL
Voorste (klein) veld
1. Kookzone
2. Aan/uit-toets
3. Display
4. Draaiknop
5. LED-aanduiding voor vermogen, temperatuur en tijd
6. Functiekeuzetoets
Achterste (groot) veld
7. Aan/uit-toets
8. Draaiknop
9. Display
10. LED-aanduiding voor vermogen, temperatuur en tijd
11. Functiekeuzetoets
12. Kookzone

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

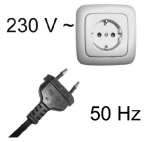
Fax +32 2 359 95 50

#

(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- q Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung bevor Sie Ihr Gerät benutzen.
- q Alle Tätigkeiten, an und mit diesem Gerät dürfen nur insoweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben sind.
- q Falls Sie das Produkt einmal an eine andere Person weitergeben möchten, legen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung immer mit dazu.
- q Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt bevor Sie das Gerät benutzen.



- q Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt.
- q Kinder oder hilfsbedürftige Personen sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- q Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- q Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Anschlussleitung nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes letzteres nicht benutzen. Eine beschädigte Anschlussleitung sollte von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.
- q Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- q Um Elektroschocks vorzubeugen, tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- q Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle oder magnetempfindlichen Objekten.
- q Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- q Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- q Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- q Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- q Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- q Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche mit reichlich Abstand zu den äußeren Rändern. Blockieren Sie nicht die Ventilationsöffnung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät genügend Freiraum hat.
- q Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sich Töpfe oder Pfannen darauf befinden.
- q Stellen Sie keine leeren Pfannen, metallenen Objekte, entflammbare Artikel oder Objekte mit geringer Hitzeresistenz auf die obere Platte.
- q Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- q Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- q Berühren Sie nicht die Heizplatte, nach längerem Gebrauch kann diese ebenfalls heiß sein.
- q Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- q Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- q Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

- q Bei Gebrauch unter einer Abzugshaube müssen Sie den Minimumabstand einhalten, der vom Lieferanten der Abzugshaube angegeben wird. Seien Sie hier besonders vorsichtig.
- q Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- q Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie einen Riss oder Defekt an dem Gerät feststellen und wenden Sie sich an einen Fachmann.(*)

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

⚠ Die Induktionskochplatte funktioniert nur mit aufgesetztem, induktionsgeeigneten Kochutensil! Ist kein Topf aufgesetzt, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen sofort wieder ab. Testen Sie Ihre Töpfe und Pfannen mit einem Magneten – bleibt der Magnet haften, sind sie geeignet.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 230V~50Hz
Abmessungen: Breite 310mm x Tiefe 600mm x Höhe 70mm

Kleines Kochfeld
Leistung: bis 1300 W max.
10 Leistungsstufen: 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Temperatureinstellung: bis 240°C max
10 Temperaturstufen: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Zeiteinstellung: 1 – 180 Minuten

Großes Kochfeld
Leistung: bis 1600 W max.
10 Leistungsstufen: 200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Temperatureinstellung: bis 240°C max
10 Temperaturstufen: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Zeiteinstellung: 1 – 180 Minuten

ALLGEMEINER GEBRAUCH

- Platzieren Sie brauchbare Kochutensilien im Zentrum auf der Platte und schließen Sie das Gerät an.
- Sobald der Stecker eingesteckt ist, ertönt ein Signalton, auf dem Display erscheint „OFF“ und der interne Lüfter setzt sich hörbar kurzzeitig in Bewegung.
- Durch einen leichten Fingerdruck auf den Ein-/Aus-Schalter wird das Gerät eingeschaltet und auf dem Display erscheint „ON“.
- Durch Betätigung der Funktionstaste startet die Induktion, auf dem Display erscheint 1600 als Standard – Anfangseinstellung der Leistung. Durch Drehen des Einstellrades kann man zwischen den einzelnen Leistungsstufen wählen.
- Durch erneutes Betätigen der Taste „Funktion“ kommt man zur Temperaturanzeige, diese steht auf dem Maximalwert 240°C. Durch Drehen des Einstellrades kann man zwischen den einzelnen Temperaturstufen wählen.
- Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste Funktion – es erscheint auf dem Display 0:00, durch Drehen der Einstellrades kann man jetzt die Zeit einstellen, wenn man das Einstellrad jedoch nicht bewegt, ist kein Zeitlimit gesetzt.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

FUNKTION

Ohne Einstellung eines Zeitlimits

Funktion	1 x	2 x	3 x	4 x
Anzeige	Eingestellte Leistung (z.B.: 1600)	Eingestellte Temperatur (z.B.: 240)	Eingestellte Zeit (0:00)	Eingestellte Temperatur (z.B.: 240)
Kontrolllampen	W	°C	W + ◷	C + ◷

Mit Einstellung eines Zeitlimits

Funktion	1 x	2 x	3 x	4 x
Anzeige	Eingestellte Leistung (z.B.: 1600)	Eingestellte Temperatur (z.B.: 240)	Abwechselnd Leistung und Restzeit (0:00)	Eingestellte Temperatur (z.B.: 240)
Kontrolllampen	W	°C	W + ◷	C + ◷

BEISPIELE:

1. Wasser kochen (so schnell als möglich)
   - Platzieren Sie einen Topf gefüllt mit gewünschter Menge Wasser mittig auf der Kochplatte.
   - Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, am Display erscheint „OFF" und ein kurzer Signalton gibt an, dass Strom anliegt.
   - Betätigen Sie einmal die Taste „Ein/Aus" – ein weiterer Piepton bestätigt die Eingabe, auf dem Display erscheint „ON" und der interne Lüfter setzt sich hörbar in Bewegung.
   - Drücken Sie einmal auf die Taste „Funktion" – im Display erscheint der Leistungswert 1600W (oder wenn Sie den Netzstecker seit der letzten Benutzung nicht gezogen hatten, der Wert der letzten Leistungseinstellung).
   - Drehen Sie jetzt am Einstellrad im Uhrzeigersinn auf 1600W. Der Erwärmungsvorgang startet automatisch.
   - Das Wasser wird jetzt in kürzester Zeit zum Kochen gebracht. Schalten Sie anschließend die Kochplatte aus - einmal Betätigen der Ein-/Aus-Taste und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Suppe auf 80 °C erwärmen und warm halten, Insgesamt 20 min
   - Platzieren Sie einen Topf gefüllt mit der Suppe mittig auf der Kochplatte.
   - Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, am Display erscheint „OFF" und ein kurzer Signalton gibt an, dass Strom anliegt.
   - Betätigen Sie einmal die Taste „Ein/Aus" – ein weiterer Piepton bestätigt die Eingabe, auf dem Display erscheint „ON" und der interne Lüfter setzt sich hörbar in Bewegung.
   - Drücken Sie einmal auf die Taste „Funktion" – im Display erscheint der Leistungswert 1600W (oder wenn Sie den Netzstecker seit der letzten Benutzung nicht gezogen hatten, der Wert der letzten Leistungseinstellung.
   - Durch Drehen des Einstellrades können Sie die Leistung wählen – hier empfehlen wir 1200 W (abhängig auch von der Menge Suppe im Topf).
   - Durch erneutes betätigen der Taste „Funktion" kommt man zur Temperaturanzeige, diese steht bereits auf dem Maximalwert 240°C. Drehen Sie am Einstellrad auf die Temperatureinstellung 60.
   - Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste Funktion – es erscheint auf dem Display 0:00, durch Drehen der Einstellrades kann man jetzt die Zeit einstellen – drehen Sie in Uhrzeigerrichtung, bis auf dem Display 0:20 erscheint.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

- Das Aufwärmen startet automatisch und die Zeit läuft rückwärts. Im Display erscheinen nun abwechselnd die eingestellte Leistung und die Restzeit. Die Kontrolllampen für die Leistungsstufe und die Uhrzeit leuchten auf. Nach Ablauf der Zeit ertönt wieder ein Piepton und das Display zeigt „OFF".
- Wollen Sie den Kochvorgang vorzeitig beenden, drücken Sie einmal die Taste „Ein/Aus".
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker.

Geeignete Kochutensilien (magnetisch):
Stahl oder Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, flache Pfannen/Töpfe mit ca. 13 ...18cm Durchmesser.

Nicht geeignete Utensilien:
Hitzeresistentes Glas, Keramikformen (Auflaufform), Kupfer, Aluminium, Rundbodenförmige (nicht plan – z.B. Wok) Pfannen/Töpfe oder Pfannen/Töpfe mit weniger als 13 cm Durchmesser.

FEHLERCODETABELLE

Fehlercode	Ursache	Lösungsvorschlag
E0	Kein(e) Topf/Pfanne aufgesetzt; Ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt	Geeignetes Kochgeschirr aufsetzen
E1	Elektrische Fehlfunktion/ Kurzschluss	Kontaktieren Sie den Hersteller oder einen qualifizierten Kundendienst
E2	Temperatursensor defekt	Kontaktieren Sie den Hersteller oder einen qualifizierten Kundendienst
E3	Anliegende Spannung zu hoch	Lassen Sie Ihre Stromversorgung überprüfen; Entfernen Sie den Netzstecker, warten ca. 2 min und stecken Sie den Netzstecker erneut in die Steckdose
E4	Anliegende Spannung zu niedrig	Lassen Sie Ihre Stromversorgung überprüfen; Entfernen Sie den Netzstecker, warten ca. 2 min und stecken Sie den Netzstecker erneut in die Steckdose;
E5	Temperatur auf der Keramik-platte zu hoch; Topf/ Pfanne leer; Topf/ Pfanne haben zu hohe Temperatur	Warten Sie ein paar Minuten und lassen Sie die Platte bzw. Topf/ Pfanne abkühlen
E6	Kühl- bzw. Abluftventilator defekt	Kontaktieren Sie den Hersteller oder einen qualifizierten Kundendienst; Reinigen Sie die Lüftungsschlitze am Gehäuse und starten Sie das Gerät erneut

REINIGUNG

- Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen bevor es gereinigt wird.
- Reinigung des Gehäuses nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Die Keramikplatte können Sie ebenfalls mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Gegen hartnäckige Flecken oder Verfärbungen auf der Platte benutzen Sie einen

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

handelsüblichen Spezialreiniger für Glaskeramik- und Induktionskochplatten, gegebenenfalls auch einen Edelstahlwolle-Schwamm.

- Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Die Induktionskochplatte ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.
Sollte Ihre Kochplatte einmal Überhitzen (leerer Topf) ertönt ein anhaltender Piepton. Nach einigen Minuten schaltet die Kochfunktion automatisch ab.

Sollten Sie während des Gebrauchs den Topf von der Platte nehmen, ertönt ebenfalls ein Piepton zusammen mit blinkenden Lampen als Warnhinweis. Schalten Sie immer erst das Gerät aus, bevor Sie den Topf entnehmen.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit, müssen Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln entsorgt werden. Dies fordert den Einsatz sowohl des Lieferanten als auch des Benutzers. Aus diesem Grund darf das Gerät, wie das Symbol auf dem Typenschild angibt, nicht als unsortierter Restmüll entsorgt werden, sondern es muss zu den kommunalen Sammelstellen gebracht werden, in denen die Altgeräte spezifisch behandelt, verwertet und recycelt werden.

GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Bestimmungen für Gewährleistungsansprüche. Innerhalb dieser Zeit werden Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, behoben. Davon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, Schäden, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, Schäden, welche durch Verschleiß oder infolge normaler Abnützung entstanden sind. Ebenso weisen wir darauf hin, dass die Gewährleistung bei Fremdeingriff erlischt. Hierbei wird der Verkäufer im Fall eines Schadens keine Haftung übernehmen.

Sollten Sie einen Mangel feststellen, geben Sie bitte das vollständige Gerät an ihren Händler bzw. Verkaufsstelle. Gewährleistungsansprüche gelten nur in Verbindung mit dem zugehörigen Kassenbon bzw. der Kopie einer eventuellen Reparaturrechnung, die bei Inanspruchnahme der Serviceleistung unbedingt mit vorzulegen sind/ist.

Sie haben auch die Möglichkeit, das gesäuberte Gerät mit einer kurzen, gut lesbaren Fehlerbeschreibung zusammen mit dem Kassenbon in einer frankierten Sendung an unseren Kundendienst in unserer Firma in Bad Blankenburg zu senden.

Defekte Zubehörteile führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall bitte nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen!
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Gewährleistung und sind deshalb kostenpflichtig!

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

NACH ABLAUF DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGSFRIST

Reparaturen können kostenpflichtig von entsprechendem Fachpersonal oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

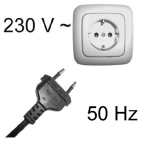
Fax +32 2 359 95 50

#

GB OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Only use the appliance in the way indicated in this instruction manual.
- Should you hand over the appliance to another user, make sure to hand over the instruction manual together with the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.



- People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance without supervision or instructions of a responsible person.
- Never leave your appliance unsupervised when in use.
- Close supervision is necessary if children are near the appliance in order to avoid that they use it as a toy.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Never use the appliance if it shows visible damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- To avoid electric shocks, never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces or near objects that are sensitive to magnetism.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface with ample distance to the outer edges. Do not block the ventilation opening. Make sure that the appliance has sufficient free space.
- Do not move the appliance when pots or pans are standing on it.
- Do not put any empty pans, metal objects, inflammable objects or objects with low heat resistance on the plate.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not touch the hotplate, as it may be hot after a long use.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
- Always unplug the appliance when it is not in use.
- Be extremely careful, as oil or fat preparations might catch fire when overheated.
- When using the appliance under an extractor hood, make sure to observe the minimal distance advised by the producer. It is even wiser to double this distance.
- Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
- Immediately unplug the appliance if a crack or defect appears and make sure it is controlled by a qualified competent electrician (*).

(*) Competent qualified service: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this service.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

⚠ The induction cooking plate will function only when a cooking utensil that is suitable for induction is standing on the plate! When no pot or pan has been put on the plate, the appliance will switch off immediately for safety reasons. Always test your pots and pans with a magnet beforehand – if the magnet sticks to the pot or pan, it is suitable.

TECHNICAL DATA

Voltage: 230V~50Hz
Dimensions: Width 310mm x Depth 600mm x Height 70mm

Small hob
Power: up to 1300 W max.
10 power settings: 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Temperature regulation: up to 240°C max
10 temperature settings: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Time regulation: 1 – 180 minutes

Big hob
Power: up to 1600 W max.
10 power settings: 200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Temperature regulation: up to 240°C max
10 temperature settings: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Time regulation: 1 – 180 minutes

GENERAL USE

- Put usable cooking utensils in the middle of the plate and plug in the appliance.
- As soon as the appliance is plugged in, a beep sounds, „OFF" appears on the display and the internal fan is set in motion briefly.
- Switch the appliance on with a light fingertip press on the on-off switch; „ON" appears on the display.
- Start the induction with a press on the function key, 1600 appears on the display as standard default for the power. Turn the dial to choose between the power settings.
- Press the „Funktion" key again to switch to the temperature indication, which is standing on maximum value 240°C. Turn the dial to choose between the temperature settings.
- Press the „Funktion" key again – 0:00 appears on the display. Turn the dial to set the time; however, if you do not move the dial, no time limit is set.

FUNCTION

Without setting a time limit

Function	1 x	2 x	3 x	4 x
Indication	Set power (e.g.: 1600)	Set temperature (e.g.: 240)	Set time (0:00)	Set temperature (e.g.: 240)
Control lights	W	°C	W + ◷	C + ◷

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

With setting of a time limit

Function	1 x	2 x	3 x	4 x
Indication	Set power (e.g.: 1600)	Set temperature (e.g.: 240)	Power and balance time by turns (0:00)	Set temperature (e.g.: 240)
Control lights	W	°C	W + ◷	C + ◷

EXAMPLES:

1. Boiling water (as fast as possible)
   - Put a pot filled with the desired amount of water in the middle of the cooking plate.
   - Put the plug into the electric socket, „OFF" appears on the display and a short sound signal indicates that the appliance is energized.
   - Now press the „Ein/Aus" key once. Another sound signal sounds to confirm the input, „ON" appears on the display and the internal fan is set in motion.
   - Press the „Funktion" key once – power value 1600W appears on the display (or the value of the last power setting if you had not unplugged the appliance after the previous use).
   - Now turn the dial clockwise to 1800W. The heating process starts automatically.
   - The water will be brought to a quick boil. Then switch off the cooking plate – by pressing the on-off key once – and unplug the appliance.

2. Heating soup at 80°C and keeping it warm, altogether 20 min.
   - Put a pot filled with the soup in the middle of the cooking plate.
   - Plug in the appliance, „OFF" appears on the display and a short sound signal indicates that the appliance is energized.
   - Press the „Ein/Aus" key once – another sound signal sounds to confirm the input, „ON" appears on the display and the internal fan is set in motion.
   - Press the „Funktion" key once – power value 1600W appears on the display (or the value of the last power setting if you had not unplugged the appliance after the previous use).
   - Turn the dial to choose the power – we recommend 1200 W (also depending on the amount of soup in the pot).
   - Press the „Funktion" key again to switch to the temperature indication, which is already standing on maximum value 240°C. Turn the dial to temperature setting 60.
   - Press the „Funktion" key again – 0:00 appears on the display. Turn the dial to set the time – turn clockwise until 0:20 appears on the display.
   - The heating process starts automatically and the time counts down. The set power and the balance time will appear on the display by turns. The control lights for the power setting and the clock time light up. When the time has elapsed, another beep will sound and „OFF" will appear on the display.
   - If you want to end the cooking process prematurely, press the „Ein/Aus" key once.
   - Unplug the appliance after use.

Suitable cooking utensils (magnetic):
Steel or cast iron, enamelled iron, stainless steel, flat pans/pots with a diameter of ca. 13 to 18cm.

Unsuitable cooking utensils:
Heat-resistant glass, ceramic moulds (casserole dish), copper, aluminium, pans/pots with a rounded bottom (not flat – e.g. a wok) or pans/pots with a diameter of less than 13 cm.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

ERROR CODE TABLE

Error code	Cause	Suggested solution
E0	No pot/pan; Unsuitable cookware	Use suitable cookware
E1	Electrical malfunction/ Short circuit	Contact the manufacturer or a competent after-sales service
E2	Temperature sensor damaged	Contact the manufacturer or a competent after-sales service
E3	Voltage too high	Have your power supply checked; Unplug the appliance, wait about 2 min. and plug in the appliance again
E4	Voltage too low	Have your power supply checked; Unplug the appliance, wait about 2 min. and plug in the appliance again
E5	Temperature on the ceramic plate too high; pot/pan empty; pot/pan has too high temperature	Wait a few minutes and let the plate or pot/ pan cool down
E6	Cooling or exhaust fan damaged	Contact the manufacturer or a competent after-sales service; Clean the louvers on the housing and restart the appliance

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the housing only with a moistened cloth or sponge.
- Do not clean with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish.
- The ceramic plate can also be cleaned with a damp cloth or sponge. Use a commercially available special cleansing agent for ceramic glass hobs and induction cooking plates to remove stubborn stains or discolorations on the plate, and if necessary also a stainless steel wool sponge.
- Do not immerse in water or any other liquid.

OVERHEATING PROTECTION

The induction cooking plate is equipped with an overheating protection.
If your cooking plate overheats (empty pot or pan), a prolonged bleep will sound. After a few minutes the cooking function will switch off automatically.

If you take the pot or pan from the plate during use, a bleep will sound as well and the lamps will flash as a warning. Always switch off the appliance first before taking away the pot or pan.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it free of charge to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

TERMS OF GUARANTEE

For our products, the legal terms concerning claims under guarantee are valid. During the legal period, all material and manufacturing defects are covered. No claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use or care, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or normal wear and tear. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents.

If you detect a defect, please contact your vendor or shop and return your complete appliance in its original packaging together with the receipt. Claims under guarantee will only be valid if the receipt or a copy of a repair bill is handed over with the appliance that needs repair.

Or send the appliance cleaned, well packed and with a short, easily readable description of the default as well as the receipt freight prepaid to our customer service in our firm in Bad Blankenburg.

In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory!
Pieces undergoing wear and tear as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged!

AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

- Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Si vous transmettez l'appareil à un autre utilisateur, assurez-vous de joindre la notice à l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle inscrite sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Surveillez les enfants afin qu'ils n'utilisent pas l'appareil comme jouet.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche. Si le cordon, la fiche ou l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas l'appareil mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). N'utilisez jamais l'appareil s'il présente des dommages visibles.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur ou d'objets sensibles aux champs magnétiques.
- La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable et ne le posez pas trop près du bord pour éviter sa chute. Ne bloquez pas les grilles d'aération. Assurez-vous d'avoir assez d'espace libre autour de votre appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il y a des casseroles ou des poêles au-dessus.
- Ne mettez pas de poêles vides, d'objets métalliques, d'objets inflammables ou d'objets avec une basse résistance à la chaleur sur la plaque chauffante.
- Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne touchez pas la plaque chauffante, car elle pourrait être chaude après un long usage.
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

- q Lors de l'utilisation en-dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci.
- q Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- q Si la surface de cuisson de votre appareil est fêlée, déconnectez-le de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et faites-le examiner par un service qualifié compétent(*).

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

⚠ Le réchaud électrique à induction ne fonctionne que quand un ustensile approprié à l'induction est mis dessus! Lorsqu'il n'y a pas de casserole sur le réchaud, l'appareil s'éteindra immédiatement par mesure de sécurité. Testez toujours vos casseroles et poêles à l'avance à l'aide d'un aimant – si l'aimant reste collé, elles sont appropriées.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension: 230V~50Hz
Dimensions: Largeur 310mm x Profondeur 600mm x Hauteur 70mm

Petite plaque
Puissance: jusqu'à 1300 W max.
10 niveaux de puissance: 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Régulation de la température: jusqu'à 240°C max
10 températures: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Régulation du temps: 1 – 180 minutes

Grande plaque
Puissance: jusqu'à 1600 W max.
10 niveaux de puissance: 200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Régulation de la température: jusqu'à 240°C max
10 températures: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Régulation du temps: 1 – 180 minutes

UTILISATION GÉNÉRALE

- Mettez un ustensile de cuisine adéquat au milieu de la plaque et branchez l'appareil.
- Quand l'appareil est branché, un bip sonore retentit, „OFF“ apparaît sur l'écran et le ventilateur interne se mettra en marche pendant un temps court.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant légèrement sur l'interrupteur marche/arrêt avec le doigt; „ON“ apparaît sur l'écran.
- Commencez l'induction en appuyant sur le sélecteur de fonction; le niveau de puissance 1600 apparaît sur l'écran par défaut. Tournez le bouton rotatif afin de choisir entre les différents niveaux de puissance.
- Appuyez de nouveau sur la touche „Funktion“ pour aller à l'indication de la température, qui est sur la valeur maximale 240°C. Tournez le bouton rotatif afin de choisir entre les différentes températures.
- Appuyez de nouveau sur la touche „Funktion“ – 0:00 apparaît sur l'écran. Tournez alors le bouton rotatif pour régler le temps. Si, toutefois, on ne tourne pas le bouton rotatif, pas de délai fixé est réglé.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

FONCTION

Sans réglage d'un délai fixé

Fonction	1 x	2 x	3 x	4 x
Indication	Puissance réglée (p.e.: 1600)	Température réglée (p.e.: 240)	Temps réglé (0:00)	Température réglée (p.e.: 240)
Témoins lumineux	W	°C	W + ◷	C + ◷

Avec réglage d'un délai fixé

Fonction	1 x	2 x	3 x	4 x
Indication	Puissance réglée (p.e.: 1600)	Température réglée (p.e.: 240)	Puissance et délai à échéance à tour de rôle (0:00)	Température réglée (p.e.: 240)
Témoins lumineux	W	°C	W + ◷	C + ◷

EXEMPLES:

1. Bouillir de l'eau (le plus vite possible)
   - Mettez une casserole avec la quantité d'eau désirée au milieu du réchaud.
   - Branchez l'appareil. „OFF" apparaît sur l'écran et un bip sonore court retentit pour indiquer que l'appareil est sous tension.
   - Appuyez une fois sur la touche „Ein/Aus" – un nouveau bip sonore retentit, „ON" apparaît sur l'écran et le ventilateur interne se mettra en marche.
   - Appuyez une fois sur la touche „Funktion" – niveau de puissance 1600W apparaît à l'écran (ou le niveau de puissance du dernier réglage si vous n'aviez pas débranché l'appareil après l'usage précédent).
   - Tournez alors le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre vers 1800W. Le processus de chauffe commence automatiquement.
   - L'eau bouillira rapidement. Eteignez ensuite le réchaud – en appuyant une fois sur la touche EIN/AUS – et débranchez l'appareil.

2. Réchauffer de la soupe sur 80 °C et la tenir au chaud, tout ensemble 20 min.
   - Mettez une poêle remplie de la soupe au milieu du réchaud.
   - Branchez l'appareil. „OFF" apparaît sur l'écran et un bip sonore court retentit pour indiquer que l'appareil est sous tension.
   - Appuyez une fois sur la touche „Ein/Aus" – un nouveau bip sonore retentit, „ON" apparaît sur l'écran et le ventilateur interne se mettra en marche.
   - Appuyez une fois sur la touche „Funktion" – niveau de puissance 1600W apparaît à l'écran (ou le niveau de puissance du dernier réglage si vous n'aviez pas débranché l'appareil après l'usage précédent).
   - Tournez le bouton rotatif pour choisir la puissance – nous recommandons 1200 W (aussi selon la quantité de soupe dans la poêle).
   - Appuyez de nouveau sur la touche „Funktion" pour aller à l'indication de la température, qui est déjà sur la valeur maximale 240°C. Tournez le bouton rotatif vers la température 60.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

- Appuyez de nouveau sur la touche „Funktion" – 0:00 apparaît à l'écran. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que 0:20 apparaisse à l'écran.
- Le processus de chauffe et le décompte du temps commencent automatiquement. La puissance réglée et le délai à échéance apparaissent tour à tour sur l'écran. Les témoins lumineux pour le niveau de puissance et l'horloge s'allument. Quand le temps s'est écoulé, un nouveau bip sonore retentit et „OFF" apparaît sur l'écran.
- Si vous voulez finir la cuisson avant que le temps se soit écoulé, appuyez une fois sur la touche „Ein/Aus".
- Débranchez la fiche de la prise de courant après l'utilisation.

Ustensiles de cuisine adéquats (magnétiques):
De l'acier ou de la fonte, du fer émaillé, de l'acier inoxydable, des poêles/casseroles plates avec un diamètre de ca. 13 à 18cm.

Ustensiles non adéquats:
Du verre résistant à la chaleur, des moules en céramique (moule à soufflé), du cuivre, de l'aluminium, des poêles/casseroles avec un fond arrondi (pas plat – par exemple un wok) ou des poêles/casseroles avec un diamètre de moins de 13 cm.

TABLE AVEC CODES ERREUR

Code erreur	Cause	Solution
E0	Pas de casserole/poêle placée; Ustensile de cuisine non adéquat placé	Placez un ustensile de cuisine adéquat
E1	Dysfonctionnement électrique/ Court-circuit	Contactez le fabricant ou un service après-vente compétent
E2	Capteur de température défectueux	Contactez le fabricant ou un service après-vente compétent
E3	Tension trop haute	Laissez vérifier votre alimentation; Débranchez la fiche de la prise de courant, attendez ca. 2 min. et branchez votre appareil de nouveau
E4	Tension trop basse	Laissez vérifier votre alimentation; Débranchez la fiche de la prise de courant, attendez ca. 2 min. et branchez votre appareil de nouveau
E5	Température sur la plaque céramique trop haute; casserole/poêle vide; casserole/poêle a une température trop haute	Attendez quelques minutes et laissez refroidir la plaque ou la casserole/poêle
E6	Ventilateur de refroidissement ou d'échappement défectueux	Contactez le fabricant ou un service après-vente compétent; Nettoyez les fentes de ventilation du corps et redémarrez l'appareil

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Vous pouvez nettoyer la plaque céramique aussi à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide. Pour enlever des taches ou des décolorations tenaces sur la plaque, utilisez un produit d'entretien spécial pour les plaques de cuisson vitrocéramiques et à induction que vous trouverez dans le commerce, et si nécessaire aussi un tampon métallique.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Le réchaud électrique à induction est équipé d'une protection contre la surchauffe.
Si votre réchaud chauffe trop (casserole vide), un bip sonore continuel retentira. Après quelques minutes la fonction de cuisson s'éteindra automatiquement.

Si vous enlevez la casserole de la plaque pendant le fonctionnement, un bip sonore retentira et les lampes clignoteront comme avertissement. Eteignez toujours l'appareil avant d'enlever la casserole.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre

appareil, tel que le signale le symbole ▬ apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour nos produits, les conditions légales concernant les réclamations dans le cadre de la période de garantie sont d'application.
Pendant la période légale, les vices de fabrication et de matériaux sont couverts. Ne sont pas couverts par la garantie : les bris de pièces ou d'accessoires, les défauts liés à un usage ou entretien détourné de l'appareil, à des usures excessives résultant d'usages intensifs et à tout autre usage contraire aux instructions fournies. La garantie devient caduque lorsque le produit a été modifié ou des tentatives de réparation ont visiblement été faites. Ces manipulations dégagent dans le même temps la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.

Si vous constatez un défaut, adressez-vous à votre revendeur ou au magasin et retournez l'appareil complet dans son emballage d'origine ainsi que le ticket de caisse. Les réclamations introduites dans le cadre de la garantie sont uniquement valables si le ticket de caisse ou la copie d'une facture de réparation éventuelle est joint(e).

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

Ou envoyez l'appareil nettoyé, bien emballé et dûment affranchi avec une courte description du défaut en majuscules à notre service après-vente dans notre firme à Bad Blankenburg en joignant également votre ticket de caisse.

Si des accessoires sont défectueux, l'appareil complet ne sera pas remplacé, mais les accessoires seront échangés gratuitement. Dans ce cas, ne renvoyez donc pas l'appareil complet mais commandez seulement l'accessoire défectueux!
L'échange des accessoires soumis à l'usure ainsi que le nettoyage et l'entretien ou l'échange de pièces usées ne sont pas couverts par la garantie et l'échange de ces pièces sera donc payant!

APRES LA PERIODE LEGALE DE GARANTIE

Les réparations après la période de garantie peuvent être effectuées par un service qualifié compétent ou par un service de réparation moyennant payement.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

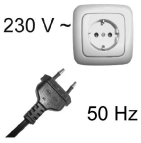
Fax +32 2 359 95 50

#

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel gebruikt.
- Het toestel mag enkel gebruikt worden zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven is.
- Wanneer u dit toestel aan een andere gebruiker overhandigt, gelieve altijd deze gebruiksaanwijzing bij te sluiten.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.



- Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Laat uw toestel nooit onbewaakt achter wanneer het wordt gebruikt of onder stroom staat.
- Houd kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.
- Controleer regelmatig of het toestel niet beschadigd is en gebruik het niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst (*). Gebruik het toestel niet indien het zichtbare schade vertoont.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel om elektrische schokken te vermijden het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Plaats het toestel nooit in een vaatwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen of van objecten die gevoelig zijn voor magneten.
- Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of stabiel oppervlak met ruime afstand tot de uiterste randen om te vermijden dat het valt. Blokkeer de ventilatieopening niet. Zorg ervoor dat het toestel voldoende vrije ruimte heeft.
- Verplaats het toestel niet wanneer er een pot of pan op staat.
- Zet geen lege pannen, metalen voorwerpen, ontvlambare voorwerpen of objecten met geringe hittebestendigheid bovenop de plaat.
- Laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt of opbergt.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Raak de kookplaat niet aan, want na lang gebruik kan ze ook heet zijn.
- Zorg ervoor dat het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komt met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet wordt gebruikt.
- Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus uiterst voorzichtig.
- Bij gebruik onder een dampkap dient u ervoor te zorgen dat de door de fabrikant aanbevolen minimumafstand tussen beide gerespecteerd wordt.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

q Indien de kookplaat een barst of defect vertoont, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te vermijden en laat het toestel door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) onderzoeken.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

⚠ De inductiekookplaat functioneert enkel wanneer er kookgerei op staat dat geschikt is voor inductie! Als er geen pot op de plaat staat, schakelt het toestel zich uit veiligheidsoverwegingen onmiddellijk weer uit. Test uw potten en pannen met een magneet – als de magneet eraan blijft plakken, zijn ze geschikt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: 230V~50Hz
Afmetingen: Breedte 310mm x Lengte 600mm x Hoogte 70mm

Kleine kookplaat
Vermogen: tot 1300 W max.
10 vermogenstanden: 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Temperatuurregeling: tot 240°C max
10 temperatuurstanden: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Tijdsinstelling: 1 – 180 minuten

Grote kookplaat
Vermogen: tot 1600 W max.
10 vermogenstanden: 200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Temperatuurregeling: tot 240°C max
10 temperatuurstanden: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C
Tijdsinstelling: 1 – 180 minuten

ALGEMEEN GEBRUIK

- Zet bruikbaar kookgerei midden op de plaat en steek de stekker in het stopcontact.
- Zodra de stekker in het stopcontact steekt, luidt een pieptoon, „OFF" verschijnt op het display en de interne ventilator komt hoorbaar op gang gedurende een korte tijd.
- Door met uw vinger lichtjes op de aan/uit-toets te drukken wordt het toestel aangeschakeld en op het display verschijnt „ON".
- Druk op de functiekeuzetoets om de inductie te starten. 1600 verschijnt op het scherm als standaard begininstelling voor het vermogen. Door aan de draaiknop te draaien kunt u kiezen tussen de verschillende vermogenstanden.
- Door opnieuw te drukken op de toets „Funktion" schakelt u over naar de temperatuuraanduiding, die op maximale waarde 240°C staat. Door te draaien aan de draaiknop kan u kiezen tussen de verschillende temperatuurstanden.
- Druk nog een keer op de toets „Funktion" – op het display verschijnt 0:00. Door te draaien aan de draaiknop kan u nu de tijd instellen. Als u de draaiknop echter niet beweegt, wordt er geen tijdslimiet gezet.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

FUNCTIE

Zonder instelling van een tijdslimiet

Functie	1 x	2 x	3 x	4 x
Aanduiding	Ingesteld vermogen (bv.: 1600)	Ingestelde temperatuur (bv.: 240)	Ingestelde tijd (0:00)	Ingestelde temperatuur (bv.: 240)
Controlelampjes	W	°C	W + ◷	C + ◷

Met instelling van een tijdslimiet

Functie	1 x	2 x	3 x	4 x
Aanduiding	Ingesteld vermogen (bv.: 1600)	Ingestelde temperatuur (bv.: 240)	Afwisselend vermogen en resterende tijd (0:00)	Ingestelde temperatuur (bv.: 240)
Controlelampjes	W	°C	W + ◷	C + ◷

VOORBEELDEN:

1. Water koken (zo snel mogelijk)
   - Zet een pot gevuld met de gewenste hoeveelheid water midden op de kookplaat.
   - Steek de stekker in het stopcontact. „OFF" verschijnt op het scherm en een kort geluidssignaal geeft aan dat het toestel onder spanning staat.
   - Druk één keer op de toets „Ein/Aus" – een nieuw geluidssignaal weerklinkt ter bevestiging, op het display verschijnt „ON" en de interne ventilator komt hoorbaar op gang.
   - Druk één keer op de toets „Funktion" – op het display verschijnt vermogenstand 1600W (of de laatst gebruikte vermogenstand als u na het vorige gebruik de stekker niet uit het stopcontact had getrokken).
   - Draai nu de draaiknop in wijzerzin naar 1800W. De opwarming begint automatisch.
   - Het water wordt nu op korte tijd aan het koken gebracht. Schakel vervolgens de kookplaat uit – door één keer op de aan/uit-knop te drukken – en trek de stekker uit het stopcontact.

2. Soep op 80°C opwarmen en warm houden, alles samen 20 min.
   - Zet een pot gevuld met de soep midden op de kookplaat.
   - Steek de stekker in het stopcontact. „OFF" verschijnt op het scherm en een kort geluidssignaal geeft aan dat het toestel onder spanning staat.
   - Druk één keer op de toets „Ein/Aus" – een nieuw geluidssignaal weerklinkt ter bevestiging, op het display verschijnt „ON" en de interne ventilator komt hoorbaar op gang.
   - Druk één keer op de toets „Funktion" – op het display verschijnt vermogenstand 1600W (of de laatst gebruikte vermogenstand als u na het vorige gebruik de stekker niet uit het stopcontact had getrokken).
   - Door aan de draaiknop te draaien kunt u het vermogen kiezen – hier raden wij 1200 W aan (ook afhankelijk van de hoeveelheid soep in de pot).
   - Door opnieuw te drukken op de toets „Funktion" schakelt u over naar de temperatuuraanduiding, die reeds op maximale waarde 240°C staat. Draai de draaiknop naar temperatuurinstelling 60.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

- Druk nog een keer op de toets „Funktion" – op het display verschijnt 0:00. Door te draaien aan de draaiknop kan u nu de tijd instellen – draai in wijzerzin tot op het display 0:20 verschijnt.
- De opwarming begint automatisch en de tijd wordt afgeteld. Op het display verschijnen nu afwisselend het ingestelde vermogen en de resterende tijd. De controlelampjes voor de vermogenstand en het uur lichten op. Na afloop van de tijd weerklinkt er opnieuw een pieptoon en „OFF" verschijnt op het scherm.
- Als u het kookproces voortijdig wilt beëindigen, druk dan één keer op de toets „Ein/Aus".
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Geschikt kookgerei (magnetisch):
Staal of gietijzer, geëmailleerd ijzer, roestvrij staal, vlakke pannen/potten met een doorsnede van ca. 13 tot 18cm.

Ongeschikt kookgerei:
Hittebestendig glas, bakvormen van keramiek (voor soufflés), koper, aluminium, pannen/potten met een ronde bodem (niet plat – bv. wok) of pannen/potten met een doorsnede van minder dan 13 cm.

FOUTMELDINGSTABEL

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen pot/pan opgezet; Ongeschikt keukengerei opgezet	Gebruik geschikt keukengerei
E1	Elektrisch defect/ Kortsluiting	Contacteer de fabrikant of een gekwalificeerde klantendienst
E2	Temperatuursensor defect	Contacteer de fabrikant of een gekwalificeerde klantendienst
E3	Voltage te hoog	Laat uw stroomvoorziening nakijken; Trek de stekker uit het stopcontact, wacht ca. 2 min. en steek de stekker terug in het stopcontact
E4	Voltage te laag	Laat uw stroomvoorziening nakijken; Trek de stekker uit het stopcontact, wacht ca. 2 min. en steek de stekker terug in het stopcontact
E5	Temperatuur op de keramiek-plaat te hoog; pot/pan leeg; pot/pan heeft te hoge temperatuur	Wacht een paar minuten en laat de plaat of pot/pan afkoelen
E6	Koel- of uitlaatventilator defect	Contacteer de fabrikant of een gekwalificeerde klantendienst; Maak de verluchtingsspleten aan de behuizing schoon en herstart het apparaat

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact na het gebruik of als u het apparaat wilt reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen.
- Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek of spons.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

- Schuur het toestel nooit en gebruik geen staalwol, omdat u anders de oppervlakken ernstig beschadigt.
- De keramiekplaat kan u ook met een vochtige doek of spons schoonmaken. Om hardnekkige vlekken of verkleuringen op de plaat te verwijderen gebruikt u een in de handel verkrijgbaar, speciaal schoonmaakproduct voor kookplaten van glaskeramiek en inductiekookplaten, en eventueel ook een schuursponsje van staalwol.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.

BEVEILIGING TEGEN OVERVERHITTING

De inductiekookplaat is met een beveiliging tegen oververhitting uitgerust.
Mocht uw kookplaat oververhitten (lege pot of pan), dan weerklinkt een voortdurende pieptoon. Na enkele minuten schakelt de kookfunctie zich automatisch uit.

Als u de pot of pan tijdens het gebruik van de plaat neemt, dan weerklinkt ook een pieptoon en de lampjes flikkeren als waarschuwing. Schakel altijd eerst het toestel uit alvorens u de pot of pan wegneemt.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Voor onze producten gelden de wettelijke bepalingen wat betreft aanspraken op de waarborg. Tijdens de wettelijke periode worden materiaal- of fabrieksfouten gedekt. Op de waarborg kan geen aanspraak worden gemaakt voor breekbare onderdelen, of voor defecten ten gevolge van gebruik voor verkeerde doeleinden of van slecht onderhoud, van overmatige slijtage door intensief gebruik, of van foutief gebruik wegens de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, of voor defecten ten gevolge van normale slijtage. Op de waarborg kan ook geen aanspraak worden gemaakt indien het toestel gewijzigd werd of indien er pogingen tot herstelling werden uitgevoerd. In dit geval kan de verkoper ook niet aansprakelijk worden gehouden in geval van ongevallen.

Indien u een defect vaststelt, gelieve contact op te nemen met de verkoper of winkel waar u het toestel gekocht hebt en overhandig het volledige toestel in zijn oorspronkelijke verpakking samen met uw kasticket. Aanspraken op de garantie gelden enkel indien het kasticket of een kopie van een eventuele herstelfactuur bijgesloten wordt.

Of stuur uw toestel gereinigd, goed verpakt en gefrankeerd met een korte, duidelijk leesbare beschrijving van de defecten samen met het kasticket naar onze klantendienst in onze fabriek in Bad Blankenburg.

Defecte accessoires leiden niet tot het omruilen van het toestel, maar worden gratis vervangen. Gelieve in dit geval niet het toestel terug te sturen, maar enkel de defecte accessoires.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

#

Accessoires die defect zijn wegens slijtage evenals reiniging, onderhoud of het vervangen van onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, worden niet door de waarborg gedekt en moeten dus betaald worden!

NA AFLOOP VAN DE WETTELIJKE GARANTIEPERIODE

Herstellingen na afloop van de garantieperiode kunnen mits betaling door bekwame gekwalificeerde vaklui of herstellingsdiensten uitgevoerd worden.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

é

Back cover page (last page)